



### Zutaten (für 2 Pers.):

400 g Rosenkohl  
1 Zwiebel  
ein 1 cm langes St. Ingwer  
3 EL Butter  
2 TL Curry  
Salz, Pfeffer  
400 ml Gemüsebrühe  
200 ml Kokosmilch  
½ Zitrone  
1 EL gesalzene Erdnüsse

### Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen und halbieren. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben.

In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Ingwer, Curry und Rosenkohl dazugeben. Kurz anschwitzen, dann salzen, pfeffern und die Gemüsebrühe angießen. Aufkochen und im geschlossenen Topf in etwa 5–10 Minuten bissfest garen. Ein Drittel des Rosenkohls aus der Suppe nehmen und zur Seite stellen.

Die Kokosmilch in die Suppe geben. Diese weitere 10 Minuten kochen lassen, danach sollte der Rosenkohl weich sein. Pürieren und mit dem Saft der ½ Zitrone abschmecken. In der Zwischenzeit die Erdnüsse hacken und mit der restlichen Butter in einer Pfanne anrösten. Die Rosenkohlhälften dazugeben und kurz anbraten. In der Suppe anrichten.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Es ist noch früh im Jahr, aber wir nehmen bereits die neue Spargelsaison in Angriff und viele Ideen schwirren uns dazu im Kopf herum.

Wir beginnen nun, die Spargeldämme vorzubereiten, um schon die erste Sonneneinstrahlung des Spätwinters zu nutzen. Hierbei ist es meist noch bitterkalt. Direkt auf den Damm wird eine Folie gelegt. An deren Rand befinden sich Sandtaschen, die dafür sorgen, dass die Folie nicht vom Wind weggeweht wird. Die Folie ist von einer Seite schwarz, von der anderen weiß. Sie kann gewendet werden, so dass die Temperatur darunter erhöht oder verringert werden kann. Zusätzlich kommt eine weitere Folie über den Damm, die wie ein Minigewächshaus wirkt. Mithilfe von Rundbogenstangen wird die Folie gehalten. Beim Stechen bedeutet das natürlich, dass zwei Folien vom Damm genommen werden müssen. Aber der Aufwand lohnt sich. So können wir die Saison verlängern und schon eher mit der Ernte beginnen.

„Jeder, der sich  
die Fähigkeit erhält,  
Schönes zu erkennen,  
wird nie alt werden.“  
Franz Kafka

# Jetzt frisch

## Heimische Genüsse: Schwarzwurzeln, Rettich und mehr



Ab dem 1.1.2015 haben wir nun den Mindestlohn, der für uns und besonders für unsere Spargelstecher nicht nur Vorteile bringt. Mit dem neuen Gesetz werden auch die täglichen Arbeitszeiten geregelt. Unsere Mitarbeiter möchten jedoch während ihrer Zeit in Deutschland in möglichst kurzer Zeit viel Geld verdienen. Zuhause wartet schließlich die Familie. Da kam es schon mal vor, dass man länger als acht Stunden am Tag gearbeitet hat. Damit ist nun Schluss.

In der Konsequenz werden die Mitarbeiter am Saisonende mit weniger Geld nach Hause gehen. Für uns steigt der Verwaltungsaufwand. Wir gehen davon aus, dass sich dieses auch minimal im Preisniveau des Spargels widerspiegeln wird. Dieses liegt jedoch nicht allein in unserer Hand, da wir uns an den Marktpreisen orientieren müssen.

In unserem neuen Hühnerstall haben wir momentan leider etwas Probleme mit „staubigen“ Eiern. Das neue Eierband ist noch statisch aufgeladen, so dass es Staub anzieht. Die Eier liegen mehrere Stunden auf diesem Eierband, nachdem sie gelegt wurden. Feine Partikel aus der Stallluft, die von den in

**TIPP** Holen Sie sich mit unseren **wunderbaren Frühblühern** den Frühling ins Haus.

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

der Spreu scharrenden Hühnern aufgewirbelt werden, setzen sich auf dem Ei ab. Das ist nicht schön, aber unbedenklich. Wir versuchen möglichst viele Eier abzuwischen, bevor sie sortiert werden. Bei der Geschwindigkeit des Laufbandes kommen wir aber nicht immer hinterher. Wenn Sie nun auf unseren Eiern noch etwas Staub vorfinden, wischen sie ihn einfach ab, bevor Sie die Eier in den Kühlschrank packen. Waschen Sie die Eier bitte nicht, da hierbei die natürliche Schutzschicht des Eies mit abgewaschen wird.

Wenn der erste Durchgang beendet ist, wird der Stall gründlich gewaschen und desinfiziert. Hierbei verschwindet meist auch die statische Aufladung des Eierbandes. Kommen dann die neuen Hühner sollte das Problem gelöst sein.

Sie sehen, bei uns läuft nicht immer alles nach Plan. Wichtig ist es jedoch für uns, immer nach den besten Lösungen zu suchen und hierbei unser Ziel nicht aus den Augen zu verlieren: Beste Lebensmittel mit gutem Gewissen zu erzeugen!

*Ihre Familie Voß*



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg